



沖縄は日本全国でも有数のマグロの水揚げ量を誇り、現在、私たちが買い付けたマグロの7割程度も県外に販売しています。県外に販売している中で、お客様から「沖縄のマグロは鮮度が良い」と高評価をいただいています。

「海人のまち」として知られる糸満市に、令和4年10月に高度な衛生管理体制が整ったイマイユ市場ができたこともあり、市場の近隣に私たちの新工場を建設中です。新たにできる工場では、^{ハサップ}HACCP という総合衛生管理の承認を取り、お客様に安全・安心・高品質なサービスを提供していきたいと考えています。

イマイユ市場の整備にともない、沖縄の水産業の可能性はまだまだ広がると感じています。これから「海人のまち糸満」というブランドを全国に認知してもらうため、漁業者・卸売り・仲買・行政が協力し合い、おいしい水産物を多くの家庭に届けていきたいです。

坂下水産株式会社
代表取締役
^{とうやま きよのり}
当山 清範 さん



私たちは海人から水産物を預かり、仲買人に販売するだけでなく、水揚げされた水産物の状態を確認して、海人に魚の鮮度や品質について情報提供をしたり、離島から送られてくる水産物で、鮮度が落ちるような状態のときは、その地域の漁業協同組合を通じて改善を促すことも行っています。また、仲買人の皆さんにも連日セリにかけられた魚の情報や、海人から聞いた最新の漁や水産物の品質に関する情報を提供するなど、相互に協力をして、よりよいものを消費者に届けられるように努力をしています。

海人も仲買人も私たちも、それぞれがよりよい水産物を消費者に届けられるように頑張っていますので、皆さんが糸満の魚を地域の鮮魚店で購入して、おいしいと思ってもらえるとうれしいですし、そのことをきっかけに、子どもたちがイマイユ市場と私たちの業界を知り、興味関心を持つことで、水産業が栄える一歩になってくれると良いなと思います。

JF 沖縄魚市場有限責任事業組合
(糸満漁業協同組合職員)
^{のはら よしき}
野原 善輝 さん



5年前に沖縄振興開発金融公庫の融資を受けて、県内初の急速冷凍設備を搭載した船が第八昴和丸です。現在は、充実した機能の船で新たにケンサキイカ漁を始めて、県内漁業の活性化に取り組んでいます。

水産物は資源を守るために、漁ができる期間が決まっていますが、ソデイカは約5年前から禁漁期間が2カ月増え、改めて水産資源の大切さを感じました。そのため、今後は低利用、未利用の部位といわれるソデイカのゲソ加工に取り組みたいと考えています。商品価値が低いといわれるゲソですが、加工品開発により価値が上がれば、水産資源を守りつつ、消費者に水産物の新たな魅力を伝えられると思っています。

県内最大の市場ができたことをきっかけに、多くの人に水産業の現場に興味を持ってほしいですし、「やっぱり糸満の水産物がおいしい」と思ってもらえるとうれしいです。

株式会社昴和水産
第八昴和丸 船長
^{にしむら こうへい}
西村 昴平 さん



イマイユ市場で働く人は、
私たちの食卓とその先の笑顔、
そして未来の水産業を
守るために力を尽くしています。

24時間、まるでマグロのように絶え間なく動き続けるイマイユ市場。
そこで働く人たちは「食の安全・安心」だけでなく「品質」や「鮮度」「環境への配慮」、そして「未来の水産業」にも思いを巡らせています。衛生管理が徹底された施設という特徴に加え、私たちの食卓とその先の笑顔、さらには未来の水産業を守るために力を尽くす現場の人たちの姿こそ、イマイユ市場の真の魅力です。